



Surface en production : 0,92 ha
Âge moyen des vignes : 40 ans
Production annuelle moyenne :
 6 000 bouteilles
Cépage : Pinot Noir

Situation du vignoble :

Trois parcelles entrent dans la composition de cette cuvée provenant des lieux-dits: «Aux Réas», «Au-Dessus de la Rivière» et «La Colombière».

Toutes ces parcelles sont situées à proximité du village, les deux dernières implantées sur des conglomérats de calcaires et d'argile de l'Oligocène, dits «conglomérats Saumon» du fait de leur couleur rose saumonée.

«Aux Réas», quant à eux, reposent sur un calcaire dur à entroques du Bajocien. Ces marnes, mêlées à des blocs de calcaire, donnent des vins très tendres et très élégants.

Vinification & élevage :

Vinification traditionnelle bourguignonne.

La mise en fût intervient quelques jours après le décuvage pour un séjour de 18 mois. Le pourcentage de fûts neufs varie selon les millésimes, de 30 % à 40 %.

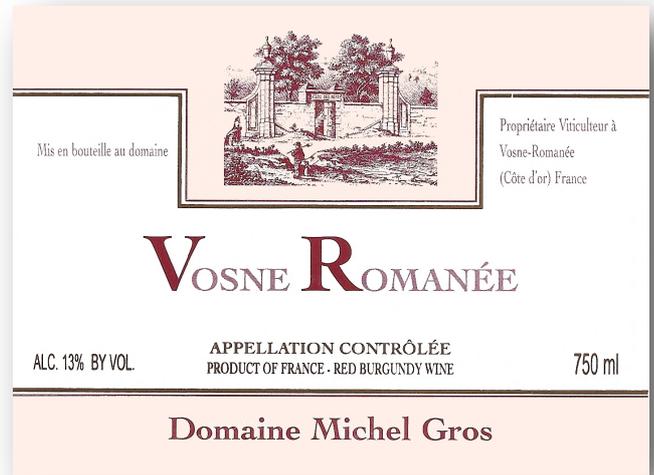
Un seul soutirage intervient à la fin de la fermentation malolactique, en général à la fin de l'hiver qui suit la récolte.

Lorsque les vins atteignent environ 18 mois, soit en avril, on procède à l'unification des fûts d'une même appellation, par soutirage dans des cuves. On profite de ce transfert pour réaliser un collage à l'albumine d'œuf.

Les vins restent sur colle, jusqu'au mois d'août, époque des mises en bouteilles.

En 2012, les vignerons bourguignons ont dû livrer la plus difficile bataille de ces 30 dernières années pour protéger leurs raisins, d'abord contre le mildiou, puis ensuite contre l'oïdium. Cette forte pression des maladies est due à un printemps et un début d'été particulièrement arrosé et souvent tropical.

Sur le domaine, la victoire a été totale contre ces deux champignons.



Nous avons cependant perdu une partie de la récolte à cause de la coulure, due à des conditions climatiques défavorables pendant la floraison.

En revanche, la fin de l'été et l'automne ont été, jusqu'à l'achèvement des vendanges, très propices à une bonne maturation de cette petite récolte.

Les grappes étaient très saines, les teneurs en sucre élevées et l'équilibre des acides optimal.

Les températures sans excès des dernières semaines ont permis une préservation parfaite des arômes et des caractéristiques typiques de chaque terroir.

Les vins se distinguent par la précision du bouquet et par leur équilibre d'ensemble. A ce stade de leur élevage, ils sont déjà délicieux, tout en promettant une grande longévité.

Revue de presse

Sarah Marsh, Hiver 2013, Burgundy Briefing N° 15
 Profonds arômes de fruits d'été, compotés, mûrs Texture souple et satinée en bouche. Fruité juteux concentré avec une belle profondeur. Souple et réellement sensuel jusqu'en finale. Belle acidité présente. Belle longueur aromatique sur le fruit. D'une superbe typicité. Note 16. A partir de 2016/7

Allen Meadows, 15 Janvier 2014, Burghound.com N°53
 Un merveilleux nez épicé, sur des notes de cassis, fleurs séchées, bois de santal et anis. La bouche présente des saveurs particulièrement fines, un corps de structure moyenne et une texture extrêmement séduisante, grâce à un abondant extrait sec, même si la finale serrée et saline montre un peu d'austérité à mettre sur le compte d'une touche d'aspérité de jeunesse. (88-91) / 2019+